

Susu segar-Bagian 1: Sapi





© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar Isi

Daftar Isi	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Persyaratan mutu	2
5 Pengambilan contoh	2
6 Pengujian.....	2
7 Pengemasan.....	3
8 Pelabelan.....	3
9 Rekomendasi.....	3
Bibliografi.....	4
Tabel 1 - Syarat mutu susu segar.....	2

Prakata

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3141-1998, *Susu segar*. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut:

- a) Meningkatkan posisi tawar peternak sapi perah nasional
- b) Menyediakan bahan baku berkualitas bagi industri pengolahan susu dalam negeri
- c) Melindungi konsumen
- d) Meningkatkan kinerja agribisnis dan agroindustri
- e) Menunjang ekspor non migas

Standar ini terdiri atas beberapa bagian yang secara umum berjudul susu segar. Bagian 1 menjelaskan tentang standar susu sapi segar dan bagian selanjutnya menjelaskan standar susu segar sesuai jenis ternak perah yang akan disusun mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 67-03:Peternakan dan Produk Peternakan. Standar ini telah dibahas dalam rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Jakarta pada tanggal 5 April 2010. Hadir dalam konsensus tersebut anggota Panitia Teknis 67-03:Peternakan dan Produk Peternakan serta instansi terkait lainnya.

Standar ini juga telah melalui jajak pendapat pada tanggal 27 Juli 2010 sampai dengan 26 September 2010 dan disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).



Pendahuluan

Susu merupakan sumber protein hewani yang dibutuhkan dalam pertumbuhan dan perkembangan tubuh serta dalam menjaga kesehatan. Susu sapi segar merupakan unsur penting dalam industri pengolahan susu. Sebagai pangan asal hewan, susu bersifat mudah rusak (*perishable food*). Dalam rangka meningkatkan peran susu segar dalam negeri dan perlindungan terhadap konsumen dan produsen, telah ditetapkan standar nasional SNI 01-3141-1998 mengenai standar susu segar.

Dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni, maka SNI 01-3141-1998 Susu segar perlu direvisi sebagai acuan dalam pembinaan kualitas maupun kuantitas produksinya.





Susu segar - Bagian 1:Sapi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan mutu, pengambilan contoh, pengujian, pengemasan, dan pelabelan susu sapi segar.

Standar ini digunakan hanya untuk susu sapi segar sebagai bahan baku pengolahan lanjut.

2 Acuan normatif

Untuk acuan bertanggal berlaku edisi yang tertulis dan untuk acuan tidak bertanggal edisi terakhir yang berlaku (termasuk revisi dan amandemennya).

SNI 0429, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat.*

SNI 2782, *Metoda pengujian susu segar.*

SNI 2896, *Cara uji cemaran logam dalam makanan.*

SNI 2897:2008, *Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya.*

SNI 7424:2008, *Metode uji tapis (screening test) residu antibiotika pada daging, telur dan susu secara bioassay.*

Joint IDF/ISO Standard-IDF 148-1-ISO/13366-1, *Milk-Enumeration of somatic cell-part 1. Microscopic method (reference method).*

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan standar ini, istilah dan definisi berikut digunakan:

3.1

susu segar (*raw milk*)

cairan yang berasal dari ambing sapi sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun kecuali pendinginan

3.2

Nomor Kontrol Veteriner (NKV)

sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higiene-sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan asal hewan

4 Persyaratan mutu

Persyaratan mutu susu segar dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini :

Tabel 1 - Syarat mutu susu segar

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat
a.	Berat Jenis (pada suhu 27,5 °C) minimum	g/ml	1,0270
b.	Kadar lemak minimum	%	3,0
c.	Kadar bahan kering tanpa lemak minimum	%	7,8
d.	Kadar protein minimum	%	2,8
e.	Warna, bau, rasa, kekentalan	-	Tidak ada perubahan
f.	Derajat asam	°SH	6,0 – 7,5
g.	pH	-	6,3 – 6,8
h.	Uji alkohol (70 %) v/v	-	Negatif
i.	Cemaran mikroba, maksimum: 1. <i>Total Plate Count</i> 2. <i>Staphylococcus aureus</i> 3. <i>Enterobacteriaceae</i>	CFU/ml CFU/ml CFU/ml	1×10^6 1×10^2 1×10^3
j.	Jumlah sel somatis maksimum	sel/ml	4×10^5
k.	Residu antibiotika (Golongan penisilin, Tetrasiklin, Aminoglikosida, Makrolida)	-	Negatif
l.	Uji pemalsuan	-	Negatif
m.	Titik beku	°C	-0,520 s.d - 0,560
n.	Uji peroxidase	-	Positif
o.	Cemaran logam berat, maksimum: 1. Timbal (Pb) 2. Merkuri (Hg) 3. Arsen (As)	µg/ml µg/ml µg/ml	0,02 0,03 0,1

5 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 0429.

6 Pengujian

6.1 Cara pengujian berat jenis, kadar lemak, kadar bahan kering tanpa lemak, kadar protein, warna, bau, rasa, kekentalan, derajat asam, pH, uji alkohol, uji pemalsuan, titik beku dan uji peroxidase sesuai dengan SNI 2782.

6.2 Cara pengujian cemaran mikroba sesuai dengan SNI 2897-2008.

6.3 Cara pengujian sel somatis sesuai dengan Joint IDF/ISO Standard-IDF 148-1-ISO/13366-1.

6.4 Cara pengujian residu antibiotik sesuai dengan SNI 7424:2008.

6.5 Cara pengujian cemaran logam berat sesuai dengan SNI 2896.

7 Pengemasan

Susu segar dikemas dalam wadah tertutup yang terbuat dari bahan yang tidak toksik dan tidak mengakibatkan penyimpangan/kerusakan susu segar selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Pelabelan

Informasi pada label kemasan primer minimal mencantumkan nama produk, nama produsen, berat bersih atau isi bersih, dan NKV.

9 Rekomendasi

Karakteristik mutu cemaran logam berat dipersyaratkan jika diperlukan dan pengujiannya sesuai dengan SNI 2896.



Bibliografi

Undang-undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan hewan;

Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan;

Peraturan Menteri Pertanian Nomor 381/Kpts/OT.140/10/2005 tentang Pedoman Sertifikasi Kontrol Veteriner Pada Unit Usaha Pangan Asal Hewan;

CAC/RCP 57-2004 *Code Of Hygienic Practice For Milk And Milk Products*;

SNI 7387:2009, Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan;

SNI 7388:2009, Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id